

SAUCE BÉARNAISE

Juin 2007 (Révisé en mai 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 10 cl de vinaigre de vin blanc
- ★ 2 échalotes
- ★ 2 œufs très frais
- ★ 100 g de beurre
- ★ 2 branches d'estragon
- ★ Sel fin, poivre blanc moulu

Ustensiles : 2 casseroles (Bain-marie), Fouet, Bol, Passoire

Préparation : 5 mn

Cuisson : 25 mn

Difficulté : Délicate

Coût (indicatif) : 1,45 € (Soit 0,36 € par personne)



Recette :

Mettre de l'eau à bouillir dans une casserole. Effeuillez l'estragon et le ciseler finement. Peler les échalotes et les émincer finement. Couper le beurre en dés de 1nbsp;cm de côté. Casser les œufs et séparer le blanc du jaune. Mettre le vinaigre dans une petite casserole, ajouter les échalotes ciselées et la moitié de l'estragon. Porter à frémissement à feu très doux et laisser réduire jusqu'à ce qu'il ne reste que l'équivalent d'une cuillère à soupe de liquide, couper le feu et filtrer à travers une passoire dans un bol.

Verser la réduction dans une casserole, ajouter 2nbsp;cuillères à soupe d'eau froide, les jaunes d'œuf, saler, poivrer. Placer cette casserole dans une plus grande, chauffée à feu doux, contenant 5nbsp;cm d'eau chaude pour former un bain marie. Mélanger continuellement au fouet et incorporer petit à petit les dés de beurre, en attendant que chacun soit bien fondu avant d'ajouter le suivant, et ceci jusqu'à épuisement de tout le beurre.

Hors du feu rectifier éventuellement l'assaisonnement et ajouter le reste d'estragon ciselé. La sauce doit avoir la consistance d'une mayonnaise. Si elle doit attendre, la maintenir dans son bain-marie, à frémissement de l'eau. A aucun moment cette préparation ne doit bouillir !

A servir tiède en accompagnement de légumes braisés croquants, d'asperges, de tournedos ou de pièces de bœuf grillé, de poissons grillés ou poêlés (saumon), ... A consommer le jour même.